



Erdäpfel-Lauchsuppe

⌚ 35—45 Min   

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch waschen und in Scheiben schneiden.
- 2 Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Lauch und Kartoffel zugeben und ebenso anschwitzen. Kartoffel Gewürzzubereitung begeben und kurz mitdünsten, dann mit dem Weißwein ablöschen.
- 4 Mit der Gemüsesuppe aufgießen und mindestens 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffel weich sind.
- 5 Schlagobers zugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Tipp: Um am großen Abend nicht unnötig in Stress zu kommen, kann die Suppe auch problemlos am Vorabend zubereitet werden.

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel
3 EL	♦ Neue Küche Gewürzzubereitung für Kartoffel
250 g	Kartoffeln, festkochend
125 ml	Weißwein, trocken
700 ml	Klare Gemüsesuppe
200 ml	Schlagobers
1 TL	♦ Meersalz jodiert fein
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz gemahlen

